pesce salato/ Et nota ch̄ i tutte le qualitate & nature di pesci sempre si vole attaccar al più grosso/ secundo il proverbio ch̄ si dice/ Pesce vecchio/ & carne giovene:

Butarghe.

Iglia loua del cefalo /o/ muzano ch̄ sia ben fresco se le vole fare bone ch̄ siano de stagione/ & guarda de non rompere quella pelle sottile ch̄ sta dintorno lo ua/ & buttali sopra del sal triuo cō discretione ch̄ non sia troppo ne poco/ & lassiale star cosi col ditto sale sotto sop̄ per spatio dun dì/ poi le metterai ī sopressia p̄ vn dì & vna nocte/ Et facto questo le cuale & legale al fumo tanto lontano dal foco/ ch̄ p̄ niente possano sentir il calor/ & fatte ben secche per conseruarle le concerai ī vna scatola /o/ barile di legno/ mettendo cō esse di molta cruscā/ Et le dette butarghe comunamente si magnano crudo/ Ma chi le vole cotte le faccia scaldar sotto la cener̄/ o vero sul facularo caldo & netto/ voltandole sotto sopra tāto ch̄ siano calde:

Carpionar Trutte almodo d̄ Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane fōr linteriori pugnendole ī molti lochi cō la punta del coltello da ogni parte/ & farai vna salimora dacqua/ & aceto tanto delluno quanto dellaltro mettēdogli del sale assai/ el quale farai struger molto bene/ & dentro gli metterai le trotte p̄ vn mezo giorno /o/ più/ Et facto questo le cauarai sopra vna tauola mettendole ī sopressia p̄ tre /o/ quattro hore/ & frigerale bene ī olio bono & assai ch̄ siān ben cotte & nō arse/ Et queste trutte poterai cō seruar̄ vn mese frigendole dellalere uolte se ti piacerà/ & refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno Luzio o altro pesce grosso che sia cotto sano in tre modi.

Abi vn pesce grosso cauatogli fora linteriori lauato molto bene gli ligarai dintorno alcapo ch̄ copra la terza parte del pesce vna binda /o/ lenza di tela bagnata/ & questo p̄ coprir̄ quella parte ch̄ uole esser̄ allessata/ poi uoltandoti ala coda raschiarai lalera terza parte del ditto pesce fendendo questa tal parte da la coda vn poco daogni lato & como si uol far̄ al pesce da friger̄/ Et prima ī cominciarai a cocer̄ questa parte de la coda frigendola cō bona dilige-tia ch̄ nō guasti il resto/ Et facto questo haverai vna tauoletta sottile actuata di quella largheza & longheza del pesce/ sopra laquale dextramente ligarai il ditto pesce per ch̄ no se rompa/ Et mettirai allessar quella parte de la testa &